Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna
Quad. Studi Nat. Romagna, 43: 209-223 (giugno 2016) ISSN 1123-6787

NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini[1]

Botanica popolare romagnola (1ª parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare.

Riassunto.

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa prima puntata sono raccolte le piante il cui nome inizia con le lettere A e B; le altre seguiranno nei prossimi numeri della rivista.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (1st part)*]
A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. The first part deals with plants beginning with A and B. To be continued in next issues of the journal.

Introduzione

La gente di Romagna, di generazione in generazione e durante le veglie che, di solito, si tenevano nelle stalle, si è tramandata una gran quantità di conoscenze, di usanze e di credenze; questo passaggio è avvenuto oralmente, nella maggior parte dei casi attraverso proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle. Tutto questo patrimonio, a partire dal 1778 (Pratica Agraria distribuita in vari dialoghi - dialogo XXX, dell'Abate Giovanni Antonio Battarra), è stato indagato e raccolto da antropologi e studiosi del folclore. Studi sono tuttora in corso.

Materiali e metodi

Le conoscenze, le usanze e le credenze che si riferiscono alla botanica (popolare) sono state estrapolate principalmente dagli studi pubblicati sulle tradizioni popolari negli ultimi due secoli. Sono stati consultati anche i diversi vocabolari romagnolo-

[1] Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

italiano, in modo particolare quelli di Antonio Morri del 1840, di Antonio Mattioli del 1879 ed i più recenti del riminese Gianni Quondamatteo (1982) e del ravennate Libero Ercolani (1994).
A queste informazioni si sono aggiunte quelle familiari, in modo particolare, di mia nonna materna Luigia Morolli **(Gigia 'd Pellincin)** che me le ha consegnate attraverso raccontini, aneddoti e favolette; altre conoscenze sono state raccolte tramite interviste (avvenute nella maggior parte in area riminese e nella Valmarecchia) ed altre ancora mi sono state suggerite proprio da alcuni soci[2] della SSNR; colgo qui l'occasione di ringraziarli per la loro generosità.
Come mia nonna, ho riunito tutto ciò che si riferisce alla botanica popolare in una novantina di raccontini, più o meno lunghi. Nel limite dei mezzi tecnici disponibili per la scrittura e la stampa, ho cercato di rispettare i segni diacritici proposti dagli autori che li hanno raccolti; in presenza di più versioni del medesimo proverbio (modo di dire, filastrocca...) con varianti minime o varianti dei segni diacritici, ho preferito utilizzare la versione pubblicata per prima.
I raccontini vengono pubblicati, rispettando l'ordine alfabetico delle piante trattate, a puntate, occupando mediamente una quindicina di pagine per ogni Quaderno. In questa prima puntata sono presentate le piante inizianti con le lettere **A** e **B**.

[2] Luciano Landi, Danio Miserocchi, Antonio Zambrini.

ACACIA

(*Robinia pseudo acacia*)

acacia - marugón - marugôn - marug - rubén - rubìnia - spén acacc

Giuseppe Gaspare Bagli in *saggi di studi su i proverbi, gli usi, i pregiudizi e la poesia popolare in Romagna* (1885-1886) riporta che **i moròs** (*i fidanzati*), nella mattina del primo maggio, dopo aver reciso un ramo di acacia fiorito, lo piantavano vicino all'uscio o sotto la finestra della donna amata, *a questo aggiungevano, secondo le proprie possibilità, doni come fazzoletti, spille...* dopodiché accompagnavano l'omaggio con un canto inneggiante il mese di maggio, i fiori e l'amore:

L'è venuti magi e l'ha purté la spiga,
Dio de ciel ch la sia ben garnida
L'è venuti magi,
Ben venga magi.
L'è venuti magi e l'ha purtè la rosa,
La Catarena la svo fè la sposa.
L'è venuti magi,
Ben venga magi.

*È arrivato maggio ed ha portato la spiga / Dio del cielo che sia ricca di chicchi / è arrivato maggio / ben arrivato maggio / è arrivato maggio ed ha portato una rosa / la Caterina si vuole far sposa / è arrivato maggio / ben arrivato maggi*o.

Invece i giovani ripudiati piantavano, nello stesso giorno e sempre vicino all'uscio della mancata fidanzata, un ramo di spini... ma senza regali ne canti.
Ai primi del novecento però non si ha più traccia di questa simpatica usanza giovanile.
I nostri contadini hanno inventato e tramandato un originale metodo di lotta contro le formiche: sempre nella giornata del 1° maggio erano soliti intrecciare dei rami di acacia con fiori e frasche; con queste ghirlande infioravano le finestre, le porte e sembra anche il tetto della casa poiché ritenevano, in questo modo, di impedire per tutto l'anno l'ingresso in casa delle formiche o *di nasconder loro la via della dispensa*.
Dopo aver ben sistemato le frasche cantavano una canzoncina che si riporta nel solo ritornello e nel vernacolo delle campagne forlivesi:

Tu la rama la piò bela
Strapa i fiùr ch' it piis a te
Spiana come par un re
Al finestra dla mi cà.

Tu la bdolla la piò bela
Strapa i fiùr ch' it piis a te
Che al furmigh al n' à d'antrè
A magner int la mi cà.

Prendi il ramo più bello / strappa i fiori che ti piacciono / apparecchia come per un re / alla finestra della mia casa / prendi il ramo di pioppo più bello / strappa i fiori che ti piacciono a te / che le formiche non devono entrare / a mangiare nella mia casa.

Questa consuetudine, molto probabilmente residuo di un antichissimo culto agreste, non era vista di buon occhio dalla Chiesa; Padre Agostino da Fusignano nel 1794 apostrofò l'usanza *tacita invocazione del Diavolo*.
A conclusione di una favoletta o di una filastrocca spesso si esclamava:

i spen ardìv i fora,
i spen marùg i raspa,
dop Nadel e ven la Pasqua.
Gli spini di rovo forano,
gli spini di robinia graffiano,
dopo Natale viene la Pasqua...

l'equivalente dell'odierna formula "stretta la foglia larga la via, dite la vostra che io ho detto la mia".

* * *

AGLIO

(*Allium sativum*)

ai - aj - àj - èi

All'aglio erano riconosciute proprietà curative per decine e decine di malattie. Nulla e niente poteva superare *l'aglio inguazzato* ovvero quell'aglio bagnato dalla miracolosa rugiada della notte di San Giovanni (24 giugno). L'aglio veniva raccolto proprio in quella notte di prodigi e conservato *schietto* per almeno un anno dopodiché poteva guarire tutti i dolori:

L'ai ch 'la ciap la guazè 'd san Zvân s t'magnarèi,
la sanité sempar 't gudrèi.
L'aglio che ha preso la rugiada di san Giovanni se mangerai,
la salute sempre godrai.

L'aglio inguazzato era così potente che per eliminare la verminazione infantile era sufficiente soffregare il bambino sulle tempie e *con più forza il ventre.*
Serviva anche a tener lontane le streghe ma occorreva tenerlo sempre addosso *sulla persona*, in questo ultimo caso, bisognava portare *uno spigolo con la sua camicia* nel taschino della giacca. Era utile anche a tener lontano i tarli dai mobili, sembra bastasse una strofinatina all'anno:

Fasìv cont dl'ai
se a vlì mantnê al vostr bagai.
Fatevi conto dell'aglio
se volete mantenere i vostri mobili.

Invece per impedire alle bisce di entrare in casa e nelle stalle bastava sistemare lungo i muri esterni *le trecce d'aglio dopo di averlo piantato,* ma bisognava farlo nel giorno di *S. Paolo de' segni*, *ossia nel dì della di lui Conversione* (25 gennaio).
L'aglio così ricco di virtù e così rinomato anche in gastronomia per insaporire i cibi, sembra però avere un difetto, uno solo, ma piuttosto pesante... se ingerito... infatti appesantisce l'alito comunicandogli un odore sgradevole[3] che può durare anche più di una giornata, anzi un proverbio assicura dai tre agli otto giorni, dipende...:

L'aj còt e' póza tri dè da la bóca e da e' cul òt.
L'aglio cotto puzza tre giorni in bocca e dal sedere otto.

Questo alito però non cambia sia che se ne mangi uno spigolo solo, un'aglio intero o dieci o addirittura cento agli:

Zent èi t' magnarè
e sol par on t' puzarè.
Mangerai cento agli
e puzzerai soltanto per uno.

Tant s' apozza pr' un spigul d'ai,
quant pr' una resta.
Si puzza per uno spigolo d'aglio
quanto per una resta.

Però bisogna stare molto attenti perché **l'ha magnè l'aj** (*ha mangiato l'aglio*) significa far la spia; invece **bon cume l'ai** (*buono come l'aglio*) vale anche come cattivo e così si addita il bambino più che vivace.

---

[3] L'odore caratteristico dell'aglio è dovuto a numerosi composti organici di zolfo.

La tradizione consiglia di piantarlo il 14 dicembre per San Giovanni della Croce, poiché solo quello piantato in questa giornata produrrà *zocche di grosse dimensioni:*

Chi vo l'ai gros
par san Zvan ad Nadêl e vo ess post.
Chi vuole l'aglio grosso
per san Giovanni, di Natale deve essere piantato.

I proverbi però sembrano elastici sul periodo di piantumazione; arrivano fino alla fine di gennaio al massimo ai primi di febbraio:

Chi vol un bel aièr
sia piantè e' mes 'd zner.
Chi vuole una bella porca d'aglio
lo pianti nel mese di gennaio.

Se t' vu un bel aièr
piantal de mes 'd zner;
'd fabrer s' t'al piantarè
poc ai t'arè,
'd merz s' t'l' è da piantê
la fadiga t'at pù arsparmiê.
Se vuoi una bella porca d'aglio piantalo
nel mese di gennaio,
se lo pianterai di febbraio
ne avrai poco,
se l'hai da piantare in marzo
ti puoi risparmiare la fatica.

Chi vol la bela aièda,
par san Sfir la seia neda.
Chi vuole del bell'aglio,
per san Severo sia nato (1 febbraio).

Chi vol la bela aièda,
febrarol la truva pianteda.
Chi vuole del bell'aglio,
febbraio lo trovi piantato.

Par sânta Pulögna
us piânta l'aj e la scalögna.
Per santa Apollonia (9 febbraio)
si piantano l'aglio e lo scalogno.

Zner aièr, febrarol aiòl, merz aiaz.
Gennaio agliaio, febbraio aglietto, marzo agliaccio.

In qualunque giorno lo si pianti però la regola più importante e ineludibile è come viene interrato: **l'ai l'ha da santì e' son dal campeni** (*l'aglio deve sentire il suono delle campane* cioè l'aglio va piantato molto in superficie).
L'aglio ha un bulbo (**zòcla d'ai**) ricoperto da tuniche bianche, nel cui interno stanno numerosi bulbilli a forma di spicchi (**pligle d'ai**); di solito vengono riuniti tra loro in una specie di treccia di pianticelle intere secche (**resta d'ai**). La sua forma ha ispirato numerosi indovinelli:

A j'ho un pomo, tondo tondo,
a n'e' mâgn quând u n'è mondo,
l'ha del figli in corpo assai;
«àj!» dirò, se non lo sai.
Ho un pomo, tondo tondo,
non lo mangio quando non è mondo,
ha dei figli in corpo assai;
«aglio!» dirò, se non lo sai.

Zentzinquânta,
l'ost in sdè 'int'na bânca;
l'ha la vësta verda e la bêrba biânca.
Centocinquanta,
l'oste a sedere su di una panca,
ha la veste verde e la barba bianca.

A j'ho la vësta verda e la bêrba biânca.
Ho la veste verde e la barba bianca.

AGLIO DELLE VIGNE, PIPPOLINO o AGLIO DEL CUCULO
(*Allium vineale*[4])

aj de cóc

Il nome **aj de cóc** (*aglio del cuculo*) deriva dal fatto che su questa pianticella, in primavera, si rinvengono frequentemente degli ammassi schiumosi bianchi: i contadini erano convinti che fossero **spud de' cóc** (*sputi del cuculo*) che proprio in questo periodo riappare nelle nostre campagne.
In realtà questi ammassi schiumosi sono la "casa" della larva di una cicalina.
Le cicaline, sono piccoli insetti di pochi millimetri di lunghezza somiglianti ad una cicala in miniatura e sono di vari colori: vanno dal verde chiaro al marrone, dal giallo all'azzurro e dal nero al rosso; le larve di una di queste cicaline hanno l'abitudine di nascondersi sotto un involucro schiumoso composto in gran parte dalla linfa succhiata alla pianta, escrementi e bolle d'aria, simili alla saliva di uno sputo e proprio per questa abitudine è detta Sputacchina (*Philaenus spumarius*). La Sputacchina con questo sistema evita, da una parte, la disidratazione e dall'altra l'attacco di molti predatori.

* * *

ALLORO
(*Laurus nobilis*)

alôr - amlöri - mlòrie - mlôri - mlor

Le foglie di questa bellissima pianta sono di un colore verde intenso lucente ed emanano un particolare profumo, soprattutto se strofinate.
L'alloro non mancava mai tra le piante che circondavano le case di campagna, ma non per il profumo delle foglie, sembra invece venisse piantato dai contadini vicino alle case perché lo ritenevano, prima di tutto, capace di tener lontano i fulmini. Questa pianta in realtà non possiede alcuna proprietà magica, ma possiede invece proprietà antisettiche e proprietà stimolanti delle funzioni gastriche quindi aiuta la digestione e combatte l'inappetenza.
La medicina popolare ne prescriveva l'uso anche per alleviare il cattivo odore dei piedi.
Un antico rimedio suggerito dalla tradizione popolare contro la cattiva digestione e l'eliminazione dei gas intestinali prevedeva di sorbire un infuso ottenuto facendo bollire per qualche minuto alcune foglie di alloro in un po' d'acqua bollente. Ma

[4] (*Allium carinatum*) **aj sambêdg** cioè aglio selvatico.

perché l'infuso fosse davvero efficace occorreva berlo, secondo la tradizione, senza zucchero.
Alcune foglie di alloro, avvolte in carta velina o in sacchetti di tela, venivano sistemate negli armadi, nei comò e nelle dispense per tenere lontano tarme e tignole. Queste foglie però, secondo la credenza e la tradizione popolare, non dovevano mai essere raccolte nei mesi in cui compare la lettera "R" come febb**r**aio, ma**r**zo, ap**r**ile, settemb**r**e, ottob**r**e, novemb**r**e e dicemb**r**e; in questo caso, la *virtù* di allontanare le tarme svanirebbe.

Avè l'argaza in se mlôri
cioè
avere la gazza sull'alloro.

Con questo modo di dire ci si riferisce a chi ha avuto molto dalla vita o chi ha avuto una vita facile; per alcuni autori invece il modo di dire significa *rallegrarsi dentro ed esteriorizzarlo con movimenti particolari.*

* * *

ANICE
(*Pimpinella anisum*)

ans - eng - ends - indsén

Il segreto dell'anice risiede nel composto aromatico in esso contenuto: l'anetolo. È a questa sostanza che si deve l'intenso profumo dell'anice che viene utilizzato nell'industria della pasticceria e in quella dei liquori. È sempre grazie all'anetolo che si deve il classico rimedio della nonna di masticare a fine pasto dei semi tostati di anice per aiutare la digestione e profumare l'alito. L'anice possiede molteplici proprietà benefiche tra cui anche proprietà sedative, utili in presenza di insonnia ed eccitazione nervosa.
Questa proprietà era ben nota anche ai contadini romagnoli che per assicurarsi sonni tranquilli ne raccoglievano i fiori e i semi e poi dopo averli riposti in un sacchettino odoroso... lo mettevano sotto il cuscino.
Veniva coltivato perché i semi erano impiegati soprattuto nell'industria della pasticceria e in quelle dei liquori e medicinali. Veniva seminato nella giornata del *Venerdì Santo* perché *così facendo credono* (i contadini) *non sia mangiato dai passeri*.

ARANCIA
(frutto di *Citrus sinensis*)

melângol - mëlarânza - melarenza - mēla partugala - mëla ranza dolza - partugala - portogàla - portugala

Per alleviare, abbreviare le pene ed i tormenti o liberare le anime del purgatorio, di solito, periodicamente, si fanno celebrare delle apposite messe in loro suffragio, oppure per ottenere indulgenze a favore dei defunti si recitano, devotamente, delle precise preghiere o delle particolari giaculatorie o anche un rosario mariano completo.
Nella tradizione popolare romagnola nulla di tutto questo; per liberare un'anima di un proprio caro dal purgatorio è sufficiente togliere con un coltello la buccia di una arancia in un unico pezzo. Mauro **'d Stoppa** di Covignano di Rimini "dopo aver liberato un'anima dal purgatorio" sentenziava **al partugali a la mateina j è d'òr, dop mèz dé d'arzent e la sera 'd piómb** (*le arance alla mattina sono d'oro, al pomeriggio d'argento e la sera di piombo*)[5].
Per Pasqua il corteggiatore comprava delle arance all'amata che *le poneva dentro un bianco fazzoletto e le portava a casa come in segno di trionfo sulle rivali* (eventuali); la ragazza a sua volta contraccambiava con delle uova sode tinte di rosso:

Al melarânzi s' t'am pagarè,
a gli ov rossi da me t'avrè.
Se mi pagherai (regalerai) *le arance*
da me riceverai le uova rosse.

Ma di un regalo prezioso, importante da dare a chi non è in grado di apprezzarlo si dice:

L'è cume dè la partugala me sumar.
È come dare l'arancia al somaro.

Venivano distinte tre diverse qualità di arance: **la mëla ranza dolza**, **la mëla ranza da la góssa gròssa**, **la mëlaranza brosca** o **melângol** (*Citrus aurantium*[6]) di sapore acido ed amaro.
La **mëlarânza** ha offerto anche la rima per un ironico stornello:

---

[5] Il proverbio è molto probabilmente legato al fatto che la frutta acida, in modo particolare gli agrumi, inibisce la secrezione gastrica prolungando il processo digestivo o semplicemente perché alla sera non c'è poi il tempo sufficiente per terminare il processo digestivo.
[6] I frutti della qualità *Citrus aurantium* raramente si trovano sui banchi del mercato perché sono richiesti dall'industria alimentare e farmaceutica per la preparazione di marmellate e frutta candita, con la buccia si producono liquori.

Fior ‘d mëlarânza,
in sta burghêda u j è una bróta usânza:
l’êria la mèt adòs un fat scadôr
che tót al maridêdi al fa l’amôr;
e al burdëli sgagêdi u i crès la pânza.
Fiore di melarancia,
in questa borgata c’è una brutta usanza:
l’aria mette addosso un tale prurito
che tutte le maritate fanno l’amore
e alle ragazze, che non hanno impegni, cresce la pancia.

* * *

ASPARAGO SELVATICO o ASPARAGINA
(*Asparagus acutifolius*)

sparglèsa - (a)sparz - spàrz - sparzéna - sparzléina - sperzli[7] - spérz sambêdg - spèrzul - tagn

L’*Asparagus acutifolius*, detto anche “asparago pungente” o “dei boschi”, è una pianta che cresce nei luoghi boschivi, vicino ai fossi e lungo le siepi. Nel periodo di aprile e maggio si raccolgono per usi alimentari i lunghi e teneri germogli detti turioni; i fiorai invece utilizzano la pianta, durante tutto l’anno, come complemento verde nelle composizioni e negli addobbi floreali.
I sottili germogli hanno un sapore lievemente amarognolo - aromatico molto gustoso e in cucina si usano lessati e conditi con olio e limone, saltati in padella con del lardo o altri grassi, ottimi anche con le uova sode o in frittate, zuppe e i risotti. Il sapore degli asparagi selvatici è comunque inconfondibile e spesso vengono preferiti a quelli coltivati. Era conosciuto fin dai tempi antichi: i greci e i romani ne facevano un grande uso, non solo in cucina ma anche per le sue doti terapeutiche, era ritenuto infatti un ottimo diuretico e sfiammante.
Per i Romani l’asparago era una vera e propria leccornia: largamente diffuso sulle tavole, compare in svariate citazioni da parte di poeti e scrittori latini.
Gli asparagi che crescevano sul litorale ravennate erano esportati in grandi quantità nell’Urbe, per deliziare il palato dei ceti più benestanti; erano la varietà più apprezzata e più richiesta anche se l’illustre letterato e poeta Marco Valerio Marziale[8] scrisse in proposito: **asparagis mollis in aequorea quae crevit spina Ravenna, non erit incultis gratior asparagis** (g*li asparagi dalle tenere spine che crescono nelle paludi di Ravenna, non saranno più saporiti degli asparagi selvatici*).

[7] **Spèrzli**: nel riminese sempre al plurale.

[8] Marco Valerio Marziale “Epigrammi”, Unione Tipografico Editrice Torinese.

La tradizione popolare attribuisce alla pianta di asparago, molto probabilmente per la forma, anche proprietà afrodisiache e ne consiglia, di conseguenza, un abbondante consumo in primavera.
È una delle piante mangerecce più apprezzate e raccolte dagli appassionati.
Di una persona alta e allampanata si dice:

lòng com e' spàrz
cioè
lungo come l'asparago.

* * *

AVENA
(*Avena sativa*)

aveina - avëna - biêva - veina - véna - vena - vena tusèla

I fiori dell'avena sono riuniti a gruppi di 2 o 3 in infiorescenze lasse a spighette, da questi si sviluppano le cariossidi, vale a dire i frutti secchi, avvolti da glumette che si prolungano in due caratteristiche ariste sottili.
Queste doppie ariste erano dette *rundanèina* (rondinella) perché ai contadini sembravano proprio delle piccole rondini in volo. Queste rondinelle venivano lanciate addosso a*lle ragazze da marito per fare presagi d'amore*: ad ogni spighetta che restava attaccata alle vesti della predestinata, corrispondeva un fidanzato, oppure, se lo spasimante aveva già un'identità, la spighetta lanciata serviva a conoscere se quell'amore sarebbe andato o meno a buon fine. A volte venivano lanciate anche le spighette del Forasacco dei campi (*Bromus arvensis*) ovvero **vena salbèdga** .
I contadini avevano la convinzione che seminare il grano nel giorno di San Donino (9 ottobre) sarebbe nata solamente dell'avena, ma anche il tipo di terreno incide in questo:

Tera mora bon pân la mena
e tera biânca loi e avena.
Terra bruna produce buon pane
e terra bianca, loglio e avena.

La tradizione consiglia anche quando mieterla:

Par santa Maria Madalèna
us med l'avena.

Per Santa Maria Maddalena (22 luglio)
si miete l'avena.

* * *

BALSAMITA o ERBA DI SAN PIETRO o DI SANTAMARIA
(*Balsamita major*)

erba améra - erba dla Madona - ērba dla Madóna - ērba fartëla

Le streghe erano la maggior minaccia dei nostri avi, e alla loro opera malefica venivano ricondotti tutti quegli eventi privi di una spiegazione logica.
Quando un bambino, ad esempio, mostrava segni di inappetenza, cresceva poco in altezza e di peso, oppure era affetto da un malessere inguaribile nonostante le numerose cure prestate, si riteneva fosse stato stregato: **e' pèer dbu dal strigh** (*sembra bevuto dalla strega*), si diceva.
Veniva allora raccolta e bollita in acqua di pozzo un'erba particolare detta **l'erba dla Madona**; la malìa veniva confermata senza ombra di dubbio se l'acqua, dopo la bollitura, presentava filamenti o strani intorbidimenti.
In tal caso con quella stessa acqua si lavava tutto il bambino e così, almeno per quella volta, il maleficio veniva sconfitto.

* * *

BETONICA
(*Betonica officinalis*)

bêrba d' bécch - betonica - betònica

L'è cum la betonica (*E' come la betonica*)! Con queste espressione venivano apostrofati tutti gli individui invadenti che ficcavano il naso negli affari altrui. Molto probabilmente questo paragone nasce dal fatto che la *Betonica officinalis* è una pianta infestante di difficile estirpazione che cresce ovunque dal mare ai monti: dai luoghi erbosi ai boschi, dai prati alle macchie, sia nei terreni umidi che in quelli aridi.
L'onnipresenza la rende una delle erbacce più conosciute e di conseguenza si riflette su coloro che sono conosciuti un po' da tutti:

Esser piò cnussù che n' è la betonica
essere più conosciuto della betonica.

Non c'è proprietà medicamentosa che nei tempi passati non sia stata attribuita alla betonica, tanto che nelle nostre campagne ancora ai nostri giorni se ne fa accenno scherzoso e proverbiale:

avè pio virtó ch' n' ha la betonica
avere più virtù (proprietà medicamentose) *che non la betonica*

dicesi di chiunque abbia molte qualità.

La polvere delle foglie secche è starnutatoria e in passato veniva usata al posto del tabacco da fiuto e le sue foglie, seccate all'ombra e triturate, venivano anche usate dai contadini al posto del tabacco da pipa: **e' tabàc zampelgh** (*il tabacco selvatico*).

* * *

BIANCOSPINO

(*Crataegus oxyacantha*)

bosc - pizincuchi - sarsöl - spàin 'd sarzöl – spéin bienc - spen biânch - spén

II biancospino per lo straordinario vigore e la rapida crescita ma soprattutto secondo noi per i suoi rami tortuosi e per le sue spine lunghe e molto pungenti veniva piantato in campagna come siepe lungo i confini, in modo particolare lungo quelli esterni.
Tra questi rami intricati e spinosi l'usignolo vi trova riparo e sistema il proprio nido; si sente così al sicuro che si permette di cantare sempre:

L'arsagnol e' nid int e' bosc e fa
e intant ch 'l'ha e' nid e canta za.
L'usignolo fa il nido nella siepe di biancospino
e fintanto che ha il nido canta.

Fiorisce prima di tutte le altre piante proprio come sostiene il proverbio:

E' prem ch' fiorirà
e' spen biânch e srà.
Il primo che fiorirà
il biancospino sarà.

I frutti sono delle drupe carnose di un bel colore rosso vivo (**al sarzoli o sarsöl**), che in autunno rallegrano le siepi e rappresentano una fonte alimentare molto ricercata

dagli uccelli in modo particolare dai merli e dai tordi.
I nostri progenitori convinti di poter prevedere il futuro in ogni manifestazione della natura, osservavano nel mese di ottobre il biancospino: se questo era carico di drupe rosse traevano l'informazione che 1'inverno sarebbe stato *certamente lungo e rigido*.
Quando invece una giovinetta, camminando, aveva la sfortuna di impigliare la gonna o la camicia in una spina di questo arbusto, l'evento era **e' sègn** (*il segno*) intangibile che quella ragazza nascondeva un amore segreto.
Il detto **l'ha ciap un spéin t' un pid** (*ha preso uno spino nel piede*) invece significa: avere un imprevisto.

* * *

BORRAGINE
(*Borrago officinalis*)

boràzna - burazna

Un vecchio proverbio sottolinea che **l'è mei sudè che spudè** ovvero *è meglio sudare che sputare*.
Una volta quando lungo la schiena cominciavano a correre i brividi accompagnati da quel malessere generale che annuncia l'influenza o un forte raffreddore, ci si infilava nel letto preriscaldato **cun e' prét e la sòra** (*con il prete e la suora*), in attesa della sudata liberatoria per abbassare velocemente la febbre. Per provocare una sudata ci si avviluppava di solito in uno scialle di lana e si beveva una bella tazza di un infuso preparato con le foglie di borragine addolcito con un bel cucchiaio di miele. Il miele si sa è un ottimo diaforetico, ma la Borragine ha proprietà sudorifere davvero straordinarie; il nome stesso della pianta sembra derivi dall'arabo «abu rach», che significa proprio *padre del sudore* sottolineando così le sue proprietà. Questo infuso agisce anche contro la tosse.
La proprietà diaforetica della borragine è così potente che, a volte, si può sudare non solo per l'assunzione di una tisana ma anche dopo aver mangiato solo qualche frittella o una porzione di frittata preparata con le sue foglie e fiori.
E' una pianta mellifera: i suoi bellissimi fiori a forma di stelle blu hanno un piccolo cono nero centrale che è formato in realtà da antennine ricchissime di polline molto gradito alle api. Infatti questa pianta viene appositamente piantata dagli apicoltori nelle vicinanze delle arnie.
Secondo la tradizione per dipingere il manto blu della Madonna, i grandi pittori si sono ispirati proprio alla tonalità del fiore della borragine.
Non va confusa con la **burazna saibadga** (*Symphytum officinale*).